

DAFTAR PUSTAKA

- Adirahmanto, K. A., R. Hartanto, dan D. Novita. 2013. Perubahan kimia dan lama simpan buah salak pondoh (*Salacca edulis* ReinW) dalam penyimpanan dinamis udara - CO₂. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 2(3): 123-132.
- Agniati, K.I. 2017. Kajian Pengaruh Jenis Pelapis dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Buah Stroberi (*Fragraria sp*) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Aini, N., dan T. Rahayu. 2015. Media Alternatif Untuk Pertumbuhan Jamur Menggunakan Sumber Karbohidrat Yang Berbeda. Makalah disampaikan dalam Seminar Nasional XI Pendidikan Biologi FKIP UNS 2015.
- Ali, Z. M., L. Chin, M. Marimuthu, dan H. Lazan. 2004. *Postharvest Biology And Technology*. Universiti Kebangsaan Malaysia, Malaysia.
- Andriani, M. dan B. Wirjatmadi. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Kencana Prenada Media Grup. Jakarta.
- Ardiyansah. 2014. Pemanfaatan Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) dalam Produk Sup Instan Jamur Kuping (*Auricularia auricula*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arrahma, R. 2010. Perlakuan Pendahuluan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) Segar Untuk Transportasi Jarak Jauh. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Balwind, E. 2003. *Coating and Other Supplemental Treatment to Maintain Vegetable Quality. Postharvest Physiology and Pathology of Vegetable: Second Edition*. Marcel Dekker Inc. Quebec.
- Boediono, M. 2012. Pemisahan dan Pencirian Amilosa dan Amilopektin dari Pati Jagung dan Pati Kentang Pada Berbagai Suhu. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Bourtoom, T. 2008. Plasticizer effect on the properties of biodegradable blend film from rice Starch-Chitosan. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* (30): 149-165.

- Budiman. 2011. Aplikasi Pati Singkong sebagai Bahan Baku Edible Coating untuk Memperpanjang Umur simpan Pisang Cavendish (*Musa cavendishii*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Cahyani, I.M., C. Anggraini, M.F. Sari, S. Tamara dan S. Zaemonah. 2017. Pengaruh penggunaan jenis pati pada karakteristik fisik sediaan *edible film peppermint oil*. *Journal Pharmascience*. 4(2): 202-209.
- Damayanti, N. 2002. Karakterisasi sifat fisikokimia tepung dan pati ganyong (*Canna edulis* Kerr) Varietas Lokal. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Danimayostu, A., N. M. Shofiana, dan D. Permatasari. 2017. Pengaruh penggunaan pati kentang (*Solanum tuberosum*) termodifikasi asetilasi-oksidasi sebagai *gelling agent* terhadap stabilitas gel natrium diklofenak. *Pharmaceutical Journal of Indonesia*. 3(1): 25-32.
- Danhowe, I.G. dan Fennema. 1994. *Edible Films and Coatings Characteristics, Formation, Definitions and Testing Methods*. Academic Press Inc. London.
- Garcia, M.A., M.N. Martino dan N.E. Zaritzky. 2000. Lipid addition to improve barrier properties of edible film starch-based film and coatings. *Journal Food Science*. 65(6): 941-947.
- Gontard, N., S. Guilbert dan J. Louis. 1992. Edible wheat film: influence of the main process variables on film properties of an edible wheat gluten film. *Journal of Food Science*. 57(1): 190-195.
- Guilbert, S. and B. Biquet. 1996. *Edible Films and Coatings. Food Packaging*. VCH Publishers. New York.
- Harmayani, E., A. Murdiati, dan Griyaningsih. Karakterisasi pati ganyong (*Canna edulis*) dan pemanfaatannya sebagai bahan pembuatan *cookies* dan cendol. *Jurnal Agritech*. 31(4): 297-304.
- Herliany, N. E., J. Santoso, dan E. Salamah. 2013. Karakteristik biofilm berbahan dasar karaginan. *Jurnal Akuantika*. 4(1): 10-20.
- Hidayati, S., A. Sapta, dan A. Ardiani. 2015. Aplikasi sorbitol pada produksi *biodegradable film* dari *nata de cassava*. *Jurnal Reaktor*. 15(3): 196-204.
- Iflah, T. 2013. Aplikasi *Starch-Based Plastics* (Bioplastik) Sebagai Bahan Kemasan Produk Hortikultura (Tomat dan Paprika). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Jacobs, M.B. 1973. *The Chemical Analysis of Food and Food Products*. Thrid Edition. Robert E Krieger Publising co. Inc. USA.
- Kartikasari, O.D. 2013. Isolasi dan Identifikasi Spesies Kapang Kontaminan dalam Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) Varietas *Ratna* dan Varietas *Arthalo* di Beberapa Pasar Kota Malang. *Skripsi*. Fakultas MIPA, Universitas Malang, Malang.
- Krochta, J.M., E. A. Baldwin dan M.O. N. Carriedo. 2002. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Lancaster Pa. Technomic Publishing.
- Lakitan, B. 1995. *Hortilkultura: Teori, Budaya, dan Pasca Panen*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Lathifa, H. 2013. Pengaruh Jenis Pati Sebagai Bahan Dasar *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.). *Skripsi*. Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Liu, Z. dan J.H. Han. 2005. Film forming characteristics of starches. *Journal Food Science*. 70(1): 31- 36.
- Lubis, L.M. 2008. Pelapisan Lilin Lebah Untuk Mempertahankan Mutu Buah Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Martunis. 2012. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kuantitas dan kualitas pati kentang varietas granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 4(3): 26-30.
- Meilina, H., P.N. Alam dan S. Mulyati. 2011. Karakteristik *edible coating* dari pektin kulit jeruk nipis sebagai bahan pelapis buah-buahan. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 2(1): 65-72.
- Minah, N.F. 2010. Potensi ganyong (*Canna edulis* Ker) dari Malang Selatan sebagai bahan baku bioetanol dengan proses hidrolisa asam. *Jurnal Spectra*. 16(8): 12-22.
- Moorthy, S.N. 2004. *Tropical Sources of Starch*. CRC Press, Baco Raton. Florida.
- Moorthy, S.N. dan C. Balagopalan. 2010. *Physicochemical Properties of Enzymatically Separated Starch from Sweet Potato*. CRC Press, Baco Raton. Florida.
- Muchtadi dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Murtiningsih dan Suryati. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. PT Argo Media Pustaka. Jakarta.
- Myllarinen, P., R. Pertanen, J. Seppala, dan P. Forsell. 2002. Effect of glycerol on behavior of amyloso and amylopektin films. *Carbohydrate Polymers*. 50 (4): 355-361.
- Normasari, F dan B.S. Purwoko. 2002. Pengaruh pemberian CaCl_2 prapanen terhadap perubahan kualitas tomat segar selama penyimpanan. *Jurnal Bul. Agron.* (2): 45-49.
- Nunes, M. C. D. dan J. P. Emond. 2003. *Storage Temperature dalam: Bart, J. A. dan J.K Brecht, (ed). Postharvest Physiology and Pathology of Vegetables: Second Edition*. Marcel Dekker Inc. Quebec.
- Nurseha, D. 2012. Pengaruh Penambahan *Plasticizer* Sorbitol Untuk Pembuatan Bioplastik Dari Pati Kulit Singkong. *Skripsi*. Program Studi Kimia, Fakultas Sains Dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga, Yogyakarta.
- Perdana, Y.A. 2016. Perbandingan Penambahan *Plasticizer* Gliserol-Sorbitol terhadap Biodegradasi dan Karakteristik Pektin Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Skripsi*. Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga, Yogyakarta.
- Pitojo, S. 2005. *Benih Tomat*. Kanisius. Yogyakarta.
- Polnaya, F. J., R. Breemer, G. H. Augustyn, dan H. C. D. Tumuhury. 2015. Karakteristik sifat-sifat fisikokimia pati ubi jalar, ubi kayu, keladi, dan sagu. *Jurnal Agrinimal*. 5(1): 37-42.
- Purwadi, A., W. Usada dan Isyuniarto. 2007. Pengaruh Lama Waktu Ozonisasi Terhadap Umur Simpan Buah Tomat. Prosiding PPI-PDIPTN. Pusat Teknologi Akselerator dan Proses Bahan. 10 Juli 2007, Yogyakarta. ISSN 0216-3128.
- Richana, N. dan T.C. Sunarti. 2004. Karakterisasi sifat fisikokimia tepung dan pati dari umbi ganyong, suweg, kelapa dan gembili. *Jurnal Pacapanen*. 1(1): 29-37.
- Rodriguez, M., J. Oses, K. Ziani dan J.I. Mate. 2006. Combined effect of plastizers and surfactants on the physical properties of starch based edible film. *Journal Food Research International*. 39(8): 840-846.
- Rudito. 2005. Perlakuan komposisi gelatin dan asam sitrat dalam *edible coating* yang mengandung gliserol pada penyimpanan tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14(1): 46-49.

- Saiduna dan O.R. Madkar. 2013. Pengaruh suhu dan tingkat kematangan buah terhadap mutu dan lama simpan tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). *Jurnal Agrosiwagati*. 1(1): 43–50.
- Samadi, B. 2007. *Kentang dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso. 2006. *Teknologi Pengawetan Bahan Segar*. Malang: Laboratorium Kimia Pangan, Universitas Widyagama, Malang.
- Santoso, B., Herpandi, P.A. Pitayati, R. Pambayun. 2013. Pemanfaatan karagenan dan *gum arabic* sebagai *edible film* berbasis hidrokoloid. *Jurnal Agritech*. 33(2): 140-145.
- Santoso, B., F. Pratama, B. Hamzah, dan R. Pambayun. 2015. Karakteristik fisik dan kimia pati ganyong dan gadung termodifikasi metode ikatan silang. *Jurnal Agritech*. 35 (3): 273-279.
- Siburian, H. 2015. Aplikasi *Edible Coating Aloe Vera* Kombinasi Ekstrak Jahe Pada Buah Tomat Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Sjamsiah, S. J. dan Lismawati. 2017. Karakteristik *edible film* dari pati kentang (*Solanum Tuberosum* L.) dengan penambahan gliserol. *Jurnal Al-Kimia*. 5(2) : 181-192.
- Suryaningrum, D., B. Jamal, dan Nurochmawati. 2005. Studi pembuatan *edible film* dari karagenan. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 1(1): 65-76.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Mbrilio Press. Bogor.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Winarti, C., Miskiyah dan Widaningrum. 2012. Teknologi produksi dan aplikasi pengemas *edible* antimikroba berbasis pati. *Jurnal Litbang Pertanian*. 31(3): 85-9.
- Wiryanta, W.T.B. 2004. *Bertanam Tomat*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Yulianti, R. dan E. Ginting. 2012. Perbedaan karakteristik fisik *edible film* dari umbi-umbian yang dibuat dengan penambahan *plasticizer*. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 31 (2): 131-136.
- Yusriani. 2014. Bioaktivitas Senyawa Asam Heksadekanoat dan β -sitosterol dari *Hydroid aglaophenia cupressinalamoureux* Sebagai Bahan Antijamur Terhadap Busuk Buah Tomat (*Solanum lycopersicum*) Varietas Ratna. *Skripsi*. Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin. Makassar, Makassar.